

Gebrauchsanleitung

Bergstrøm



Bergstroem 60 Multikocher 5L Schwarz (501)

Bitte prüfen Sie nach Entfernen der Verpackung die Sendung auf Vollständigkeit und Unversehrtheit. Eventuelle Mängel sind dem Lieferanten und dem Verkäufer umgehend anzuzeigen. Spätere Reklamationen von Schäden die bereits bei Lieferung vorhanden waren, können nicht berücksichtigt werden.

Bitte lesen Sie diese Anleitung sehr sorgfältig und machen Sie sich mit dem Produkt vertraut.

Die in dieser Anleitung verwendeten Abbildungen können von der tatsächlich gelieferten Ware abweichen und dienen lediglich der Erläuterung.

Bewahren Sie die Anleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes an Dritte weiter, da Sie Bestandteil des Produktes ist.

Im Rahmen des Prozesses der stetigen Produktverbesserung kann es durchaus zu geringfügigen Abweichungen des Designs, der Bedienung oder des Funktionsumfanges kommen. Hieraus ergibt sich kein Mangel am Produkt, eine Reklamation ist folglich hierin nicht begründet.

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	4
2. Produktübersicht	5
3. technische Informationen, Teileliste, Explosionszeichnung	6
3.1 technische Informationen	6
3.2 Schaltdiagramm	6
3.3 Explosionszeichnung	7
3.4 Teileliste	8
4. Montage des Produktes	11
5. Bedienung und Nutzung des Artikels	11
5.1 Über das Produkt	11
5.2 Vor der Erstbenutzung	12
5.3 Vorbereitung vor dem Kochen	12
5.4 Vor jeder Benutzung	12
5.5 grundsätzliche Bedienung	13
5.6 einzelne Kochprogramme	15
5.6.1 Kochen	15
5.6.2 Pilaw	15
5.6.3 Brei-/ Suppenfunktion	15
5.6.4 Buchweizen, vorgeweichter Reis, Milchreis, Reispaste, Babybrei	15
5.6.5 Eintopffunktion	15
5.6.6 Suppe, Bohnen	15
5.6.7 Kuchen	16
5.6.8 Pizza, Dessert, Brot	16
5.6.9 Aufwärmfunktion	16
5.6.10 Reis	16
5.6.11 Dünsten	16
5.6.12 Backen, Fisch	16
5.6.13 Joghurt	16
5.6.14 Sojabohnen	16
5.6.15 Cerealien/Graupen	16

5.6.16 Warmhalten	17
5.6.17 Schmoren	17
5.6.18 individuell (manuell) Kochen, Braten, Cross Reis, Steak, Bratfleisch	17
5.6.19 Express.....	17
5.6.20 Pfannkuchen.....	17
5.6.21 Hühnchenfilet, Putenstückchen (Überbacken)	17
5.6.21 Pasta	17
5.6.22 Gemüse, Hafer.....	18
5.6.23 Auftauen	18
5.6.24 Pasteurisieren.....	18
6. Pflege und Reinigung.....	18
7. Tipps & Tricks / Fehlerbehebung	19
8. Konformitätserklärung.....	20
9. Entsorgungshinweise.....	21
9.1 Entsorgung der Verpackung	21
9.2 Entsorgung des Gerätes	21

1. Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und beachten Sie die zur Verfügung gestellten Informationen. Es ist wichtig, diesen Anweisungen zu folgen, um sich mit dem Gerät, dem richtigen Gebrauch, sowie den Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf, so dass die Informationen jederzeit abrufbar sind. Falls Sie das Gerät weitergeben an eine dritte Person, übergeben Sie auch diese Bedienungsanleitung und Sicherheitsvorschriften. Die Gebrauchsanleitung ist Bestandteil des Gerätes. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Unfälle, die aufgrund einer unsachgemäßen Handhabung dieser Anleitung und der Sicherheitshinweise eintreten.

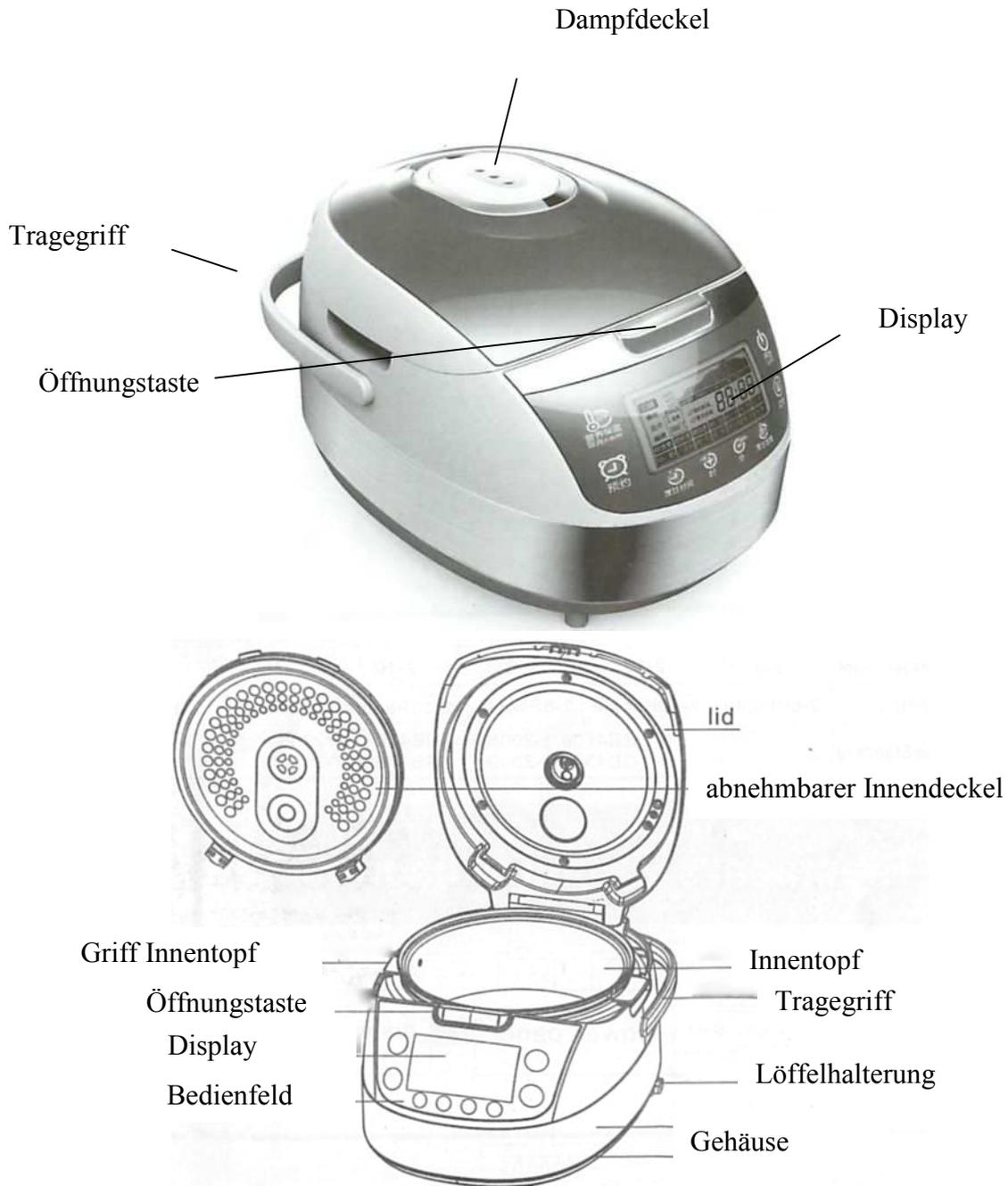
Zweck dieses Gerätes ist der haushaltsübliche Einsatz in der Küche für die Zubereitung von Speisen. Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch konzipiert und nicht für gewerbliche, industrielle oder Laborzwecke ausgelegt.

- Lesen Sie dieses Handbuch mit besonderem Augenmerk auf die "Sicherheitshinweise" besonders gründlich.
 - Eine Öffnung des Gerätegehäuses ist nicht notwendig. Sämtliche Bedienelemente sind Außen angebracht. Führen Sie Reparaturen nicht allein durch. Wenden Sie sich im Fall von Betriebsstörungen des Gerätes an den Verkäufer und stimmen Sie weiteres Vorgehen ab.
 - Die Montage darf nur durch geschultes und erfahrenes Fachpersonal durchgeführt werden.
 - Zur Vermeidung elektrischer Schläge darf dieses Gerät nicht in feuchten Räumen und ausschließlich in umschlossenen Räumen verwendet werden.
 - Das Gerät ist für eine Netzspannung von 230V~/50 Hz Wechselspannung vorgesehen. Eine andere Netzanbindung ist strengstens untersagt.
 - Die Stromversorgung muss gut zugänglich sein, um im Notfall das Gerät schnell vom Stromkreislauf trennen zu können.
 - Grundsätzlich ist die Netzverbindung nach jedem Gebrauch wieder zu trennen, um das Brandrisiko zu minimieren. Ziehen Sie den Netzstecker immer am Netzstecker heraus, nie am Netzkabel ziehen.
 - Achten Sie darauf, dass Sie beim Trennen des Netzsteckers trockene Hände haben, um Stromschlag zu verhindern. Verknoten Sie das Kabel nicht, klemmen Sie das Kabel nicht ein.
 - Das Netzkabel darf nie nass oder feucht werden während der Betriebsausübung und soll nicht beschädigt werden. Überprüfen Sie es regelmäßig. Im Falle von Beschädigungen ist das Gerät nicht mehr zu verwenden und der Netzstecker fachgerecht auszutauschen.
 - Bei Gewitter mit Blitzeinschlagsgefahr trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
 - Vor Inbetriebnahme des Gerätes ist durch einen Elektroinstallateur die Schutzleitung des Haushalts auf richtige Erdung zu prüfen. Bei fehlerhafter Erdung besteht im Falle einer Fehlfunktion des Gerätes Gefahr für Leib und Leben durch elektrischen Schlag.
 - Der Verkäufer haftet nicht für Schäden aus unsachgemäßer Anwendung.
- Haben Sie bisher keine Erfahrung im Umgang mit dieser Art von Geräten, sollten sie sich eine erfahrene Person als Hilfestellung hinzuziehen.
 - Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt während des Betriebes.
- Nehmen Sie auf keinen Fall ein beschädigtes Gerät in Betrieb!
 - Dies ist kein Spielzeug. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. **Lebensgefahr!**
 - Stellen Sie keine anderen Geräte auf dem Gerät ab. Bei Eindringen von metallischen Gegenständen und Flüssigkeiten in das Gerät benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Ziehen Sie den Netzstecker, kontaktieren Sie den Verkäufer.
 - Die Bedienung des Gerätes sollte nur durch Personen erfolgen, die auf Grund ihrer physischen, psychischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten in der Lage sind, das Gerät entsprechend der Sicherheitsvorschriften und ohne sich selbst oder andere zu gefährden, zu bedienen. Kinder und eingeschränkt handelnde Personen sollten im Umgang mit dem Gerät nie allein gelassen werden und entsprechend angeleitet werden, um jegliche Gefährdung ausschließen zu können.
 - Beachten Sie die Reinigungs- und Wartungshinweise in dieser Anleitung.
 - Vor Erstgebrauch entfernen Sie alle Papier und Plastikabdeckungen vom Gerät.
 - Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern, es ist kein Spielzeug. Erstickungsgefahr!

- Zum Teil kann die Verpackung aus Plastikbeuteln bestehen - achten Sie diesbezüglich mit besonderer Sorgfalt darauf, dass diese nicht in die Hände von Kindern gelangen. Es droht Erstickungsgefahr!

Diese Sicherheitsvorschriften entbehren jeglicher Vollständigkeit. Sie sind dazu gedacht den Blick auf mögliches Gefahrenpotential zu öffnen. Ein umsichtiger und vorsichtiger Umgang mit dem Gerät ist daher unabdingbar und Voraussetzung für eine sichere Nutzung.

2. Produktübersicht



Lieferumfang:

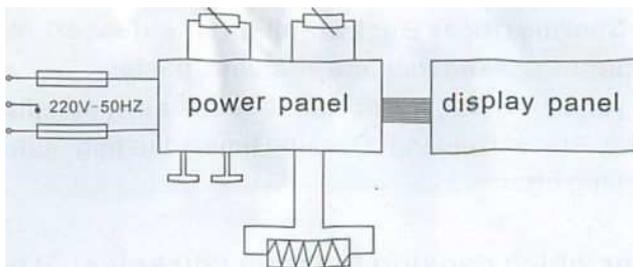
Dampfgarer
 Suppenlöffel
 Reislöffel
 Löffelhalter
 Netzkabel
 Dampfgarschale
 Frittiereinsatz

3. technische Informationen, Teileliste, Explosionszeichnung

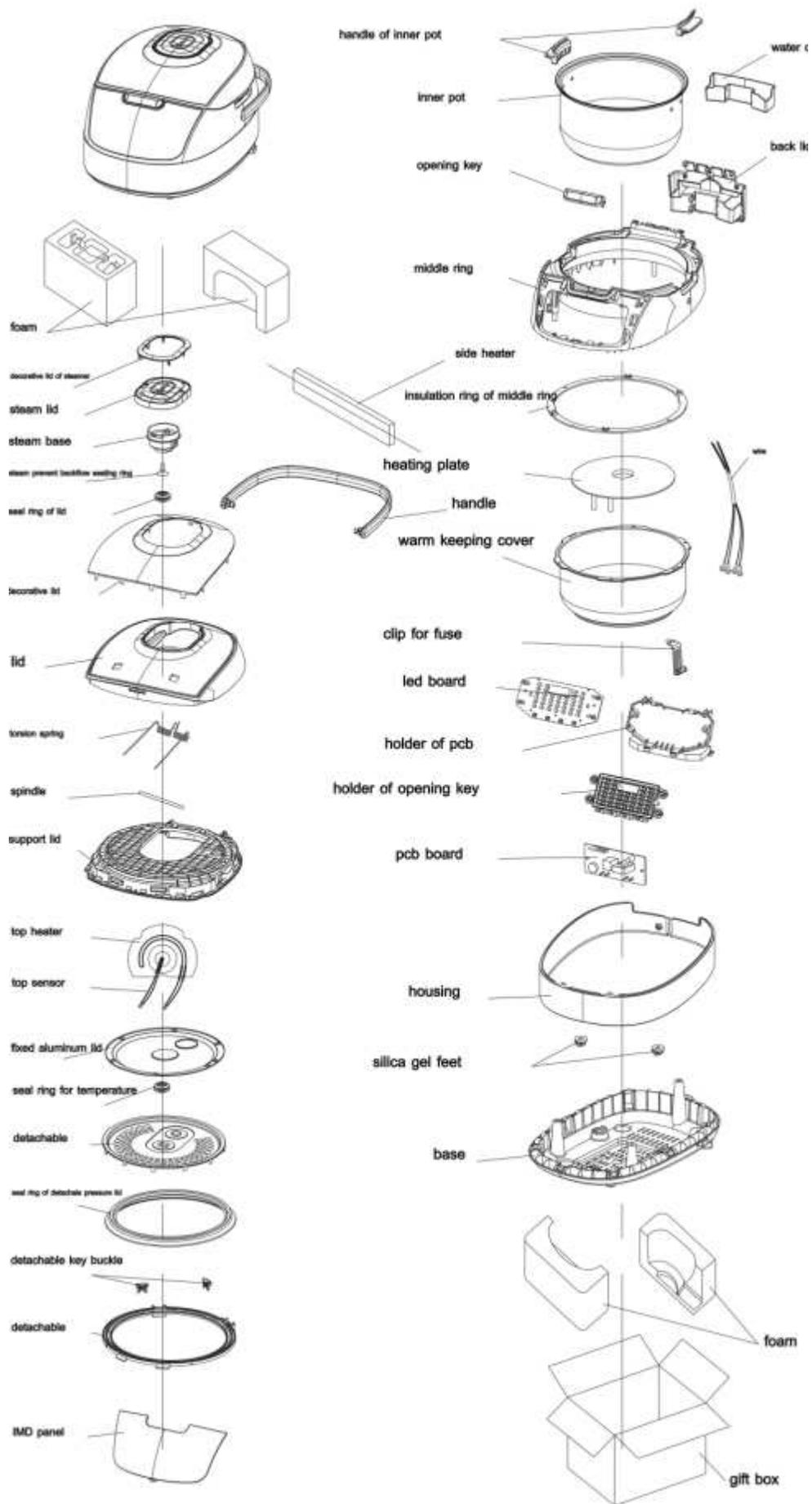
3.1 technische Informationen

Modell	Bergstroem 60 Multikochoer 5L Schwarz (501)
Netzspannung	230V, ~50 Hz
Leistung	860 W
max. Fassungsvermögen	5,0 L
max. Befüllkapazität (Reis)	1,8 L
Reisgröße	2-8
Portionsmenge	2-10
Gewicht	ca. 4,5 kg

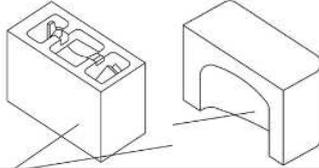
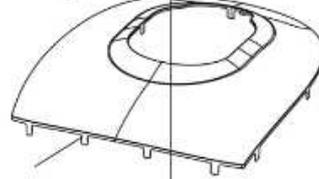
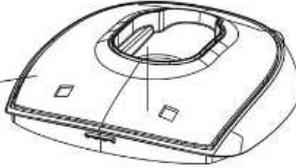
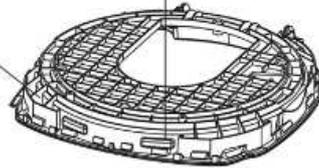
3.2 Schaltdiagramm

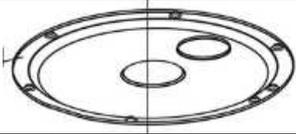
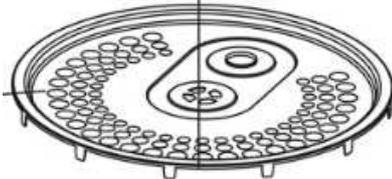
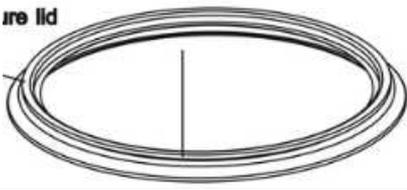
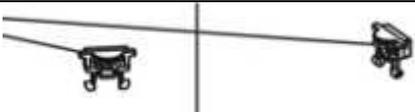
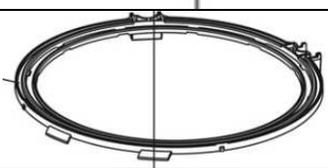
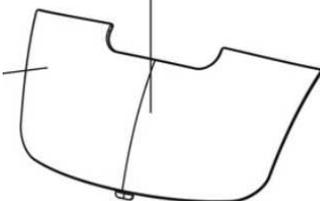
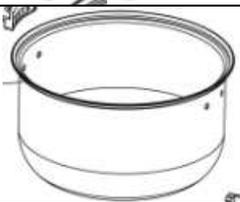
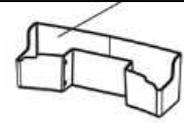
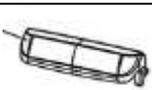
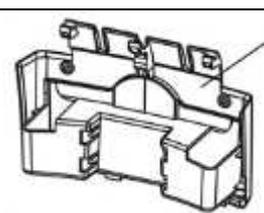


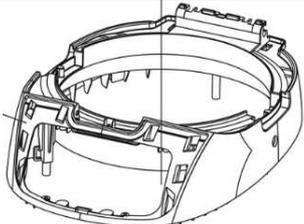
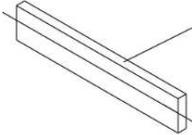
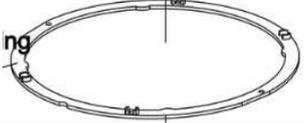
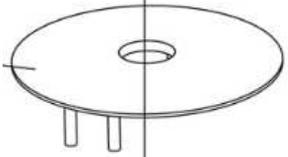
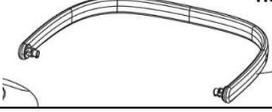
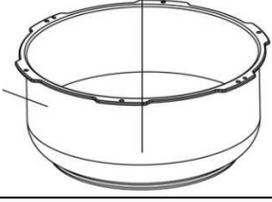
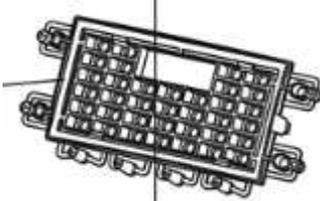
3.3 Explosionszeichnung

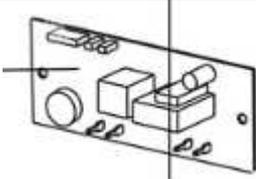
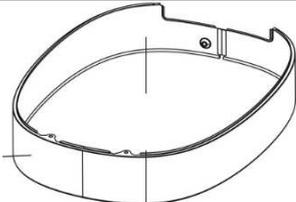
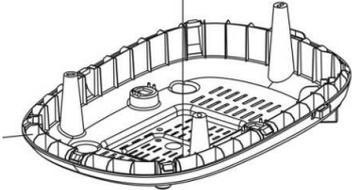
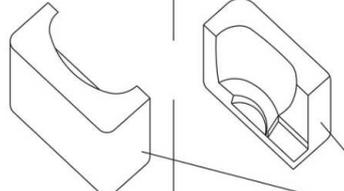
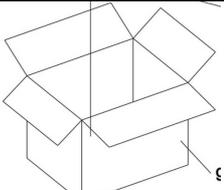


3.4 Teileliste

Lfd. Nr.	Teilebezeichnung	Parts name	Bild/picture	Anzahl/quantity
1	Styropor	foam		2
2	Randabdeckung Dampauslass	Decorative lid of steamer		1
3	Dampfauslassdeckel	Steam lid		1
4	Dampfablass	Steam base		1
5	Dampfrückflussdichtung	Steam prevent backflow sealing ring		1
6	Dichtring der Abdeckung	Seal ring of lid		1
7	Deckel Innengehäuse	Decorative lid		1
8	Deckel Außengehäuse	Lid		1
9	Torsionsfeder	Torsions spring		1
10	Feder	Spindle		1
11	Deckelstütze	Support lid		1
12		Top heater		1
13	Sensor	Top sensor		1

14	Aluabdeckung	Fixed aluminum lid		1
15	Dichtung für Temperatur	Seal ring for temperature		1
16	Loose Abdeckung	Detachable		1
17	Dichtung für Teil 16	Seal ring of detachable pressure lid		1
18	Halterungsklemmen für Teil 16	Detachable key buckle		2
19	Rahmen für Teil 16	Detachable		1
20	IMD Touch Panel	IMD Panel		1
21	Griffe für den Topf	Handle of inner pot		2
22	Innentopf	Inner pot		1
23	Wassersammler	Water collector		1
24	Öffner	Opening key		1
25	Verbindungsstück Deckel / Gehäuse	Back lid		1

26	Gehäuseteil	Middle ring		1
27	Seitlicher Heizstrang	Side heater		1
28	Isolerring	Insulation ring of middle ring		1
29	Kochplatte	Heating plate		1
30	Griff	Handle		1
31	Kabel	Wire		1
32	Warmhalteisolierung	Warm keeping cover		1
33	Halterung für die Sicherung	Clip for fuse		1
34	LED Anzeige	LED board		1
35	Halterung Platine	Holder of PCB		1
36	Halterung	Holder of opening Key		1

37	Platine	PCB Board		1
38	Gehäuse	Housing		1
39	Silikon Gel Füße	Silica gel feet		1
40	Grundgehäuse	Base		1
41	Styropor	foam		2
42	Verpackung	Gift box		1

4. Montage des Produktes

Bei diesem Produkt ist keine Montage notwendig.

5. Bedienung und Nutzung des Artikels

5.1 Über das Produkt

Der Multikocher verfügt über 36 unterschiedliche Funktionen. Er ist ausgestattet mit einem Microcomputer und LCD Display mit MO Touch Technologie.

Funktionen: Standard Reiskochen, schnelles Reiskochen, eingeweichter Reis, Reisbrei/Suppe, Kinderbrei, Dünsten, Pilau, Brei, eingeweichter Reis, Suppe, Schmoren, Bohnen, Fisch, Soyamilch, Brot, Kuchen, Buchweizen, Pizza, Steak, Pasta, Backen, Pfannkuchen, Hühnchen, Auftauen, Aufwärmen, grobe Cerealien, Kekse, Joghurt, Klumpreis, Frittieren, Desinfektions-Funktion, div. Kochprogramme, Kochzeiteinstellung, warm halten, etc...

Decken Sie das Produkt während der Benutzung nie mit einem Tuch oder ähnlichem ab. Es kann sonst zur Überhitzung kommen.

Jedes Programm schaltet nach Beenden in den Warmhaltemodus. Die restliche Wärmezeit wird auf dem Display angezeigt.

Nach dem Kochen, reinigen Sie bitte den Dünstkorb. Nach 24 Stunden schaltet automatisch die Ausschaltfunktion ein, egal welches Programm ausgewählt wurde.

5.2 Vor der Erstbenutzung

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig und machen Sie sich mit dem Gerät vertraut, beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Packen Sie das Gerät und das Zubehör aus.

Öffnen Sie den Topf, nehmen Sie den Innentopf heraus, sowie die Dampfdüse und den Deckel und reinigen Sie diese mit einem flüssigen Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden, Reinigungsmittel und keine Spitzen und scheuernden Reinigungslappen, Bürsten, etc.pp.

Installieren Sie die Reislöffelhalterung.

5.3 Vorbereitung vor dem Kochen

Bitte benutzen Sie den Messbecher um den Reis zu portionieren. (Becher entspricht etwa 150 g)

Waschen Sie den Reis und geben Sie ihn in den Topf. Es wird empfohlen, den Reis nicht im Topf zu waschen, um ein zerkratzen oder ausbeulen zu vermeiden.

Füllen Sie das Wasser bis zur zugehörigen Markierung hinzu.

Bei Auswahl von "Standard" "Super quick" oder "Crust rice"

Beispiel: Zu 4 Bechern Reis, füllen Sie Wasser bis zur „4“ ein.

Das richtige Verhältnis hängt auch vom persönlichen Geschmack ab.

Sollten Sie die Dünstfunktion "Steam" auswählen, achten Sie besonders darauf, den Topf nicht zu überfüllen, um ein überschwappen zu verhindern.

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, wählen Sie anschließend die gewünschte Funktion aus und drücken Sie „Start“.

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, wählen Sie anschließend die gewünschte Funktion aus und drücken Sie „Start“.

5.4 Vor jeder Benutzung

Reinigen Sie die Topfunterseite. Stellen Sie sicher, dass nichts am Topf klebt.

Stellen Sie den Topf ordnungsgemäß in das Gehäuse. Der Boden des Topfes muss guten Kontakt zu der Heizplatte haben.

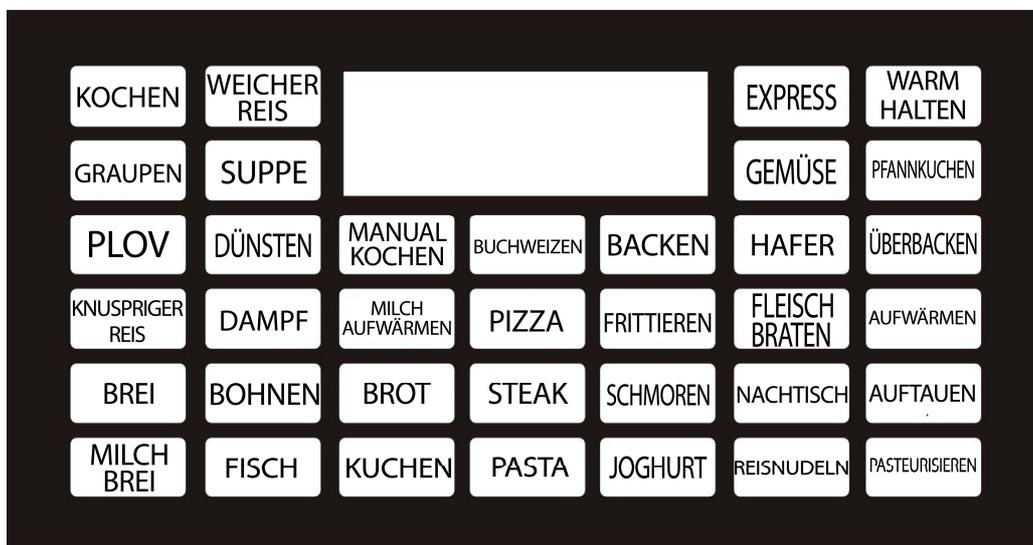
Stellen Sie sicher, dass der Dampfdeckel richtig platziert ist.

Wenn der Deckel richtig geschlossen ist, ertönt ein Tonsignal.

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, wählen Sie anschließend die gewünschte Funktion aus und drücken Sie „Start“.

ACHTUNG: Wenn der Topfboden richtig mit der Heizplatte in Kontakt ist, können Sie spüren, dass der mittlere Sensor gedrückt ist.

5.5 grundsätzliche Bedienung



Start-Taste:

Drücken Sie im Standby Modus „Start“, um in die Reiskochfunktion zu gelangen.



Menü-Taste:

Durch (mehrfaches) Drücken der Menü-Taste gelangen Sie zu Ihrem gewünschten Menü. Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie im Menü vorwärts und rückwärts im Menü Ihre Auswahl treffen.

Temperatur-Taste

Durch die Temperatur-Taste können Sie die voreingestellte Temperatur einer ausgewählten Funktion (bei der die Temperatur angezeigt wird), in 5er °C Schritten erhöhen oder herab senken. (nicht bei allen Funktionen anwählbar)

Zeit-Taste:

Mit der Zeit-Taste sind Sie in der Lage, die voreingestellte Zubereitungszeit einer ausgewählten Kochfunktion (bei der die Kochzeit angezeigt wird) in 5 Minutenschritten und in Stundenschritten jeweils verlängern oder verkürzen. Die eingestellte Zeit, bezieht sich auf den gesamten Kochvorgang. (nicht bei allen Funktionen anwählbar)

Aufwärmen/Stornieren Taste:

Mit betätigen der Aufwärmen / Stornieren Taste, halten Sie zubereitete Speisen warm, als dass Sie auch ausgewählte Kochprozesse abwählen können. Die Funktionswahl wird automatisch auf „Kochen“ zurückgesetzt.

Sobald ein Kochprozess abgeschlossen ist, ertönt ein Tonsignal und das Gerät wechselt automatisch in die Warmhaltefunktion (restliche Warmhaltezeit und Temperatur wird angezeigt). Sie hören durch ein Klicken wie die Aufwärmfunktion zu-/ und abgeschaltet wird. Die orange Hintergrundleuchte bei der Taste Aufwärmen/Stornieren zeigt ebenfalls an, dass sich das Gerät in dieser Funktion befindet.

Garzeiten - Richtwerte

Funktion	Kochzeit	Zeit insgesamt	Funktion	Kochzeit	Zeit insgesamt
Topfreis	90 min	1~ 2 h	Bohnen	90 min	1~4h
Reis kross	90 min	1~ 2 h	Fisch	10 min	5~ 30 min
Brei/ Suppe	90 min	1~ 4 h	Hühnchen	10 min	20 ~ 60 min
Joghurt	8h	6~ 12 h	Milchreis	1 h	1~ 2 h
Dämpfen	5 min	5~ 60 min	Dünsten	30 min	10 ~ 60 min
Eintopf	2h	1,5~ 6 h	Reis Cerealien	90 min	1~4 h
Babybrei	90 min	1~4h	Braten	30 min	10~60 min
Hafer	15 min	5~60 min	Pasta	10 min	5~30 min
Backen	50 min	30~90 min	Steak	30 min	1~4 h
Haferbrei	90 min	1~4 h	Pasteurisieren	5 min	5~60 min

Warmhalten- und Abbruch-Taste:

Drücken Sie im Standby Modus „Aufwärmen“ oder „Abbruch“ um die Warmhaltefunktion zu starten. Die Temperatur wird angezeigt. (Trifft nur auf Modelle mit dieser Funktion zu.)

Der Tastendruck bricht auch die aktive Funktion ab.

Es wird empfohlen Reis nicht länger als 6h warm zu halten, da dies Auswirkungen auf die Farbe und den Geschmack des Reises haben kann. Sollte die Warmhaltezeit 24h erreichen, schaltet das gerät in den Standby Modus.

Bei der Warmhaltefunktion sind sämtliche andere Gegenstände (Besteck) aus dem Warmhaltetopf zu entfernen

Stunde/ Minute Taste:

Diese Tasten verwenden Sie, um die Zeit einzustellen.

Die Minuten lassen sich in 5 bzw. 10er Schritten einstellen, die Stunden stundenweise.

Vorwahlzeit:

Die voreingestellte Programmlaufzeit kann verstellt werden zwischen 1-24h.

Die Vorwahlzeit kann nur für bestimmte Kochprogramme verändert werden:

Kochen, Graupen, PLOV, Brei, Milchbrei, Weicher Reis, Suppe, Dünsten, Dampf, Bohnen, Manual Kochen, Buchweizen, Reismudeln, Auftauen.

Zur Veränderung der voreingestellten Kochzeit wählen Sie das Programm aus, Drücken auf die Taste „Zeit“ und stellen mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Kochzeit ein. Langes Drücken der Zeiteinstellstasten verschleunert die Einstellungen.

Vergehen zwischen der Programmauswahl, der Zeiteinstellung 10 Sekunden, springt das Gerät wieder zurück in die Grundeinstellung (Stand by Modus). Die Auswahl muss dann erneut erfolgen.

Haben Sie Ihre Auswahl und Einstellungen getroffen, betätigen Sie die Starttaste und der Kochvorgang startet.

Die Kochzeit während des Kochvorgangs zu ändern ist nicht möglich, dies funktioniert nur über einen Programmabbruch und neue Programmeinstellungen funktionieren.

Die Kochzeit sollte grundsätzlich nicht mehr als 13 h betragen, sonst kann sich die zu lange Kochzeit negativ auf die Qualität des Gerichts auswirken.

Mit Einschalten des Gerätes (Verbinden mit dem Stromnetz) ertönt ein Tonsignal und das Gerät geht in den Stand By Modus.

5.6 einzelne Kochprogramme

5.6.1 Kochen

Geben Sie das richtige Verhältnis von gewaschenem Reis und Wasser in den Topf.

Es wird empfohlen Reis und Wasser im Verhältnis 1:1 zuzubereiten.

WICHTIG: Die maximale Kapazität dieses Geräts beträgt 5 l, also 10 Becher Reis. Die tatsächliche Zubereitung kommt auf Ihren Geschmack und die Reisqualität an. Probieren Sie aus, wie es Ihnen am besten schmeckt.

Drücken Sie die "Menü"-Taste, wählen Sie die „Kochen“-Funktion aus und drücken Sie „Start“. Sobald der Kochprozess abgeschlossen ist, ertönt ein Tonsignal und das Gerät wechselt automatisch in die Warmhaltefunktion.

5.6.2 Pilaw

Geben Sie Reis und Fleisch in den Topf. Wählen Sie die Kochfunktionen Pilaw aus und Betätigen Sie die Start-Taste.

5.6.3 Brei-/ Suppenfunktion

Geben Sie den gewaschenen Reis in den Topf, Achten Sie darauf, dass der Topf von Außen trocken ist. Stecken Sie das Gerät an das Stromnetz. Wählen Sie das Programm aus, ändern Sie ggf. die Kochzeit.

Geben Sie das richtige Verhältnis von gewaschenem Reis und Wasser in den Topf.

Drücken Sie die "Menü"-Taste, wählen Sie die gewünschte Funktion aus und drücken Sie „Start“, um das Programm zu starten, bzw. ändern Sie bei Bedarf die voreingestellte Kochzeit.

Ist das Programm beendet, ertönt ein Signal und das Gerät geht automatisch in die Warmhaltefunktion.

Hinweis: Für diese Funktion ist die maximale Kapazität: 4 L, das bedeutet: 1,5 Messbecher mit Reis gefüllt, bei 5L sind es 2 Messbecher mit Reis gefüllt. Befüllen Sie den Pot nicht über die Maximale Füllhöhe hinaus. Das Verhältnis Reis zu Wasser ist 1:6, aber die konkrete Kochmasse die entstehen soll, hängt von Ihrem individuellen Geschmack ab.

5.6.4 Buchweizen, vorgeweichter Reis, Milchreis, Reispaste, Babybrei

Für diese Programme gilt die gleiche Anwendung wie unter 5.6.3 beschrieben.

5.6.5 Eintopffunktion

Trocknen Sie die Außenseite des Innentopfes, geben Sie die relevanten Zutaten hinein. Geben Sie die richtige Menge Wasser hinzu. Als Programm wählen Sie Dünsten aus, ggf. ändern Sie die voreingestellte Kochzeit.

Drücken Sie anschließend die Starttaste. Ist der Eintopf fertig, ertönt ein Signal und das Gerät geht automatisch in die Warmhaltefunktion.

Befüllen Sie den Topf nicht über die maximale Befüllhöhe hinaus.

5.6.6 Suppe, Bohnen

Für diese Programme gilt die gleiche Anwendung wie unter 5.6.5 beschrieben.

5.6.7 Kuchen

Mehl	Eier	Zucker	Öl	Wasser
120g	3	70g	30g	60g
200g	5	150g	50g	120g
300g	7	180g	70g	150g

Das vorgeschlagene Mischverhältnis kann je nach Geschmack variieren und stellt nur einen Richtwert dar. Rühren Sie den Zucker im Wasser, bis er sich aufgelöst hat, dann fügen Sie die Eier hinzu und rühren so lange weiter, bis sich Bläschen bilden. Fügen Sie unter Rühren das Mehl löffelweise hinzu. Anschließend fügen Sie der Masse das Öl bei und rühren weiter bis alles gut vermischt ist. Für den Geschmack können Sie noch einen Schuss Kondensmilch hinzugeben. Bestreichen Sie den Topf innen mit Flüssigfett / Öl, schütten Sie die Teigmasse in den Topf, bevor die Bläschen verschwinden. Wählen Sie das Kuchen Programm aus und Starten Sie den Vorgang. Ist das Programm absolviert ertönt ein Signal.

5.6.8 Pizza, Dessert, Brot

Für diese Programme gilt die gleiche Anwendung wie unter 5.6.7 beschrieben.

5.6.9 Aufwärmfunktion

Wenn Sie ein Gericht wieder Erwärmen wollen, wählen Sie die Funktion „Aufwärmen“ und stellen Sie die gewünschte Temperatur mit „+“ und „-“ ein. Drücken Sie anschließend die Start-Taste. Nach Abschluss des Kochprozesses ertönt ein Signal und das Gerät geht automatisch in die Warmhaltefunktion.

5.6.10 Reis

Die Reiskochfunktion funktioniert genauso wie die Aufwärmfunktion, jedoch ohne die Möglichkeit Einfluss auf die Temperatur und Kochzeit nehmen zu können.

5.6.11 Dünsten

Drücken Sie zur Auswahl des Programms die Menütaste, wenn Sie die Kochzeit ändern wollen, können Sie dies über die entsprechenden Tasten einstellen. Drücken Sie anschließend die „Start“-Taste, um das Programm zu starten. Sobald der Kochprozess abgeschlossen ist, ertönt ein Tonsignal und das Gerät wechselt automatisch in die Warmhaltefunktion. Die restliche Warmhaltezeit wird auf dem Display angezeigt.

5.6.12 Backen, Fisch

Für die Funktionen Backen und Fisch gehen Sie genau wie unter 5.6.11 beschrieben vor.

5.6.13 Joghurt

Säubern und trocknen Sie den Innentopf und füllen Sie 1 l Milch ein, sowie 100 ml Naturjoghurt. Mischen Sie beides sorgfältig und schließen Sie den Deckel. Sobald der Kochprozess abgeschlossen ist, ertönt ein Tonsignal und das Gerät wechselt automatisch in die Warmhaltefunktion.

5.6.14 Sojabohnen

Für die Funktion Sojabohnen und Fisch gehen Sie genau wie unter 5.6.13 beschrieben vor.

5.6.15 Cerealien/Graupen

Lassen Sie die rohen Cerealien zunächst für 2-3 Stunden in Wasser aufweichen. Sollte der Reis frisch oder nicht hart sein, kann er direkt gekocht werden. Waschen Sie den Reis und die Cerealien zusammen.

Fügen Sie die richtige Menge Wasser hinzu und drücken Sie „Menü“, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Drücken Sie anschließend „Start“.

Sobald der Kochprozess abgeschlossen ist, ertönt ein Tonsignal und das Gerät wechselt automatisch in die Warmhaltefunktion.

Es empfiehlt sich, nach dem Kochen den Deckel zu öffnen, den Reis durchzumischen und ihn ausdampfen zu lassen. Das ist gut für den Reis.

5.6.16 Warmhalten

Drücken Sie die „Menü“-Taste, wählen Sie „Warmhalten“ aus und drücken Sie „Start“. Der Kocher beginnt mit dem Programm.

Sobald das Wasser kocht, ertönt ein Tonsignal. Fügen Sie nun die Produkte hinzu, die Sie zubereiten möchten. Passen Sie anschließend die Temperatur mit „+“ und „-“ ein. Sobald die Kochzeit beendet ist, schaltet das Gerät in den Warmhaltemodus.

Füllen Sie den Inhalt niemals über die Markierung, da es sonst überschwappt.

5.6.17 Schmoren

Geben Sie die richtige Menge Öl und die gewaschenen Nahrungsmittel in den Topf.

Drücken Sie die „Menü“-Taste, wählen Sie die „Schmoren“-Funktion aus und stellen Sie die Zeit mit „+“ (plus 5 Min.) und „-“ (minus 5 Min.) ein.

Gegebenenfalls ändern Sie auch die Kochtemperatur.

Sobald der Kochprozess abgeschlossen ist, ertönt ein Tonsignal und das Gerät wechselt automatisch in die Warmhaltefunktion.

5.6.18 individuell (manuell) Kochen, Braten, Cross Reis, Steak, Bratfleisch

Für die Funktion Sojabohnen und Fisch gehen Sie genau wie unter 5.6.17 beschrieben vor.

5.6.19 Express

Geben Sie Öl und andere Zutaten im richtigen Verhältnis in den Topf.

Drücken Sie die „Menü“-Taste um die gewünschte Funktion auszuwählen.

Drücken Sie die „Temperatur“-Taste, um die Temperatur einzustellen. Mit der „+“-Taste setzen Sie die Temperatur um 5 Grad höher, mit der „-“-Taste, um 5 Grad tiefer.

Sobald der Kochprozess abgeschlossen ist, ertönt ein Tonsignal und das Gerät wechselt automatisch in die Warmhaltefunktion.

5.6.20 Pfannkuchen

Für diese Funktion gehen Sie genau wie unter 5.6.19 beschrieben vor.

5.6.21 Hähnchenfilet, Putenstückchen (Überbacken)

Legen Sie das Hähnchen, sowie alle zusätzlichen Zutaten in den Topf. Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen.

Wählen Sie die gewünschte Zeit aus, indem Sie die „Zeit“-Taste drücken. Mit der „Plus“-Taste wird die Zeit um eine Stunde erhöht, mit der „Minus“-Taste wird die Zeit um 5 Minuten verringert.

Starten Sie die Funktion durch Drücken der „w“-Taste. Starten Sie den Kochvorgang.

Sobald der Kochprozess abgeschlossen ist, ertönt ein Tonsignal und das Gerät wechselt automatisch in die Warmhaltefunktion.

(Dies trifft nur auf Modelle mit dieser Funktion zu.)

5.6.21 Pasta

Geben Sie die Spaghetti in den Topf, schließen Sie den Topf mit dem Deckel und drücken Sie die „Menü“-Taste, um „Pasta“ auszuwählen.

Wählen Sie die gewünschte Zeit aus, indem Sie die „Zeit“-Taste drücken. Mit der „Plus“-Taste wird die Zeit um eine Stunde erhöht, mit der „Minus“-Taste wird die Zeit um 5 Minuten verringert.

Drücken Sie die „Start“-Taste. Sobald das Wasser mit den Spaghetti kocht, ertönt ein Signal, damit Sie die weiteren Zutaten hinzufügen können. Nach dem Hinzufügen der Zutaten schließen Sie den Topf wieder, wenn der Inhalt wieder kocht, läuft die Kochzeit wieder rückwärts der Kochprozess abgeschlossen ist, ertönt ein Tonsignal und das Gerät wechselt automatisch in die Warmhaltefunktion.

5.6.22 Gemüse, Hafer

Für die Funktionen Gemüse und Hafer gehen Sie wie unter Punkt 5.6.21 beschrieben vor.

5.6.23 Auftauen

Lecken Sie das gefrorene Essen in den Topf, schließen Sie den Deckel drücken Sie die Menütaste und wählen Sie die Funktion „Auftauen“ aus. Stellen Sie ggf. Auftauzeit und Temperatur ein. Anschließend betätigen Sie die Start-Taste.

Wählen Sie die Auftaufunktion aus und drücken Sie den „&“-Knopf, um die Temperatur auszuwählen. Mit einmaligem Drücken der „0“-Taste wird die Temperatur um 5 Grad erhöht.

Wenn das Programm durchgelaufen ist, geht das Gerät in die Warmhaltefunktion über.

5.6.24 Pasteurisieren

Legen Sie das Nahrungsmittel in den Topf. Schließen Sie ihn mit dem Deckel. Drücken Sie nun die „Menü“-Taste und wählen Sie die Funktion aus.

Ändern Sie gegebenenfalls die Kochzeit und betätigen Sie die Starttaste. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, dann geht das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus über.

Dieses Kapitel bespricht nur in Teilen die Funktionen des Gerätes. Am besten Sie probieren sich Ihre individuelle Kochgewohnheiten entsprechend Ihres Geschmacks selbst aus.

6. Pflege und Reinigung

Reinigen Sie den Innentopf, den Dampfkessel, die Dampfdüse, den inneren Deckel separat vom Gehäuse.

Reinigen Sie den Innentopf, den Dampfkessel und die Dampfdüse nur mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichem Schwamm.

Benutzen Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsutensilien aus Metall.

Weichen Sie den Innentopf zunächst ein, falls Reiskrümel daran kleben. Trocknen Sie den Topf anschließend mit einem weichen Tuch.

Reinigen Sie den Reiskocher niemals unter laufendem Wasser, benutzen Sie ein feuchtes Tuch, um das Gehäuse zu reinigen.

Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände zum Umrühren etc im Innentopf. Damit schützen Sie die Antihaftbeschichtung des Topfes.

Kratzer auf der Innenbeschichtung sind nach einigem Benutzen normal. Die Beschichtung entspricht den Standards und kann bedenkenlos benutzt werden.

Bemerkung: Der Deckel und die Dichtungen müssen stets richtig aufliegen, um richtiges Dünsten zu gewährleisten.

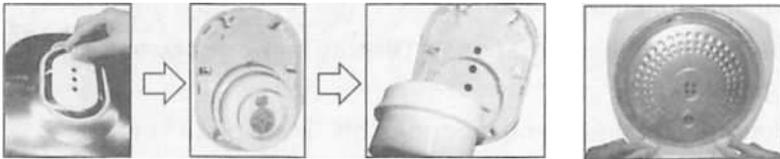
Befolgen Sie bitte die Anleitung unten, um den Deckel abzunehmen, zu reinigen und anzubringen.

Lösen Sie den Dampfdeckel (Bild 1) Rotieren Sie nun in Pfeilrichtung (Bild 2) um den Deckel zu öffnen (Bild 3). Reinigen Sie den Deckel und setzen Sie ihn ein.

Anleitung um Deckel abzunehmen:

Öffnen Sie den Deckel und drücken Sie auf die Schnallen (Bild 4). Lösen Sie den Dichtungsring und die Düse, um diese zu reinigen.

Bringen Sie diese wieder an.



(Bild 1)

(Bild 2)

(Bild 3)

(Bild 4)

7. Tipps & Tricks / Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Kontrolllampe leuchtet nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Strom 2. Kabel defekt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass der Stromanschluss angeschlossen ist 2. Kontaktieren Sie dem Verkäufer um Instandsetzung zu veranlassen.
Heizplatte funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schaltfehler 2. Sicherung ausgelöst 3. Heizplatte defekt 	Kontaktieren Sie den Verkäufer um eine Instandsetzung zu veranlassen
Kontrolllampe leuchtet nicht, Heizplatte funktioniert	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schaltfehler 2. Heizplatte defekt 	Kontaktieren Sie den Verkäufer um eine Instandsetzung zu veranlassen
Reis ist nicht durchgekocht	<ol style="list-style-type: none"> 1. zu viel oder zu wenig Reis 2. falsches Verhältnis von Wasser zu Reis 3. Der Innentopf ist nicht richtig positioniert 4. Blockade zwischen Heizplatte und innerem Topf (Fremdgegenstand) 5. innerer Topf ist verformt 6. Schaltfehler 7. Sensor fehlerhaft 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Passen Sie ie Reismenge und die Wassermenge an die Skalenanzeige an. 2. Wassermenge anpassen 3. Rotieren Sie den inneren Topf leicht und setzen Sie ihn richtig ein. 4. Reinigen Sie die Heizplatte und die Unterseite des Topfes mit einem Tuch. 5. / 6. / 7. Kontaktieren Sie den Verkäufer um eine Instandsetzung zu veranlassen.
Reis ist verbrannt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Innentopf ist nicht richtig positioniert 2. innerer Topf ist verformt 3. Schaltfehler 4. Sensorfehlerhaft 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rotieren Sie den inneren Topf und setzen Sie ihn richtig ein. 2./ 3./ 4. Kontaktieren Sie den Verkäufer
Schaltet automatisch auf „warm halten“	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Innentopf eingesetzt 2. Kein Wasser im Topf 3. Falsche Positionierung des Topfes 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setzen Sie den Innentopf ein 2./ 3. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, benutzen Sie es wie üblich sobald es sich abgekühlt hat.
Wasser tritt aus der Öffnung	Zuviel Wasser und Reis im Topf	Passen Sie die Mengen an die zulässige Höchstbefüllung an
Display zeigt Fehlercodes E1/ E2/ E3/ E4	Schaltfehler	Kontaktieren Sie den Verkäufer um die Instandsetzung zu veranlassen.
Tasten reagieren nicht auf Fingerdruck	Finger zu trocken/ Haut zu trocken, nicht den korrekten Touch-Berührungspunkt getroffen	Hauchen Sie den Finger kurz an, Tippen Sie nicht nur mit dem Finger auf das Bedienpaneel, sondern wischen Sie eher über das Bedienfeld mit dem Finger, Üben Sie mit dem Finger leichten Druck auf das Bedienpaneel aus.

8. Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung EC Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir,
We herewith declare,

Fringo GmbH & Co. KG
Kurfürstendamm 96 10709 Berlin, Germany

dass das nachfolgend bezeichnete Produkt aufgrund seiner Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der entsprechenden Europäischen Normen entspricht.

that the following items complies with all safety and health requirements of the European norms based on its design and type, as brought into circulation by us.

Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung der Produkte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

In case of alteration of the items, not agreed upon by us, this declaration will lose its validity

Bezeichnung der Produkte: Bergstroem 60 Multikocher 5L Schwarz (501)
Item Descriptions: Bergstroem Multi Cooker 5L black (501)

Produktart: Multikocher
Item Type:

Handelsmarke: Bergstroem
Trade name:

Serien-Nr.: Bergstroem 60
Serial Number:

Der Artikel erfüllt die EG-Richtlinien: EG-Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2004/108/EG
The item fulfils these EC Directives: *EC Directive of electromagnetic compatibility (EMC) 2004/108/EC*
EG-Richtlinie – Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
EC-relating –Low Voltage Directive 2006/95/EC

Angewandte harmonisierte Normen: EN 55014-1 :2006+A1+A2
Applicable Harmonized Standards: EN 55014-2 :1997A1+A2
EN 61000-3-2 :2006+A1+A2
EN 61000-3-3 :2008

Name der zertifizierenden Stelle: TÜV Rheinland
The name of the notified body:

Herstellerunterschrift/ Platz /Datum:
Authorized Signature/Place/Date:

FRINGO GmbH & Co. KG
Kurfürstendamm 96
10709 Berlin
Tel: +49 (0) 30 74 64 66
Fax: +49 (0) 180 3 74 64 66

25.08.2015

9. Entsorgungshinweise

9.1 Entsorgung der Verpackung

- Bitte sorgen Sie anhand der in Ihrer Region gültigen Richtlinien und Normen für eine entsprechende Entsorgung der Verpackung. Zum Teil kann die Verpackung aus Plastikbeuteln bestehen - achten Sie diesbezüglich mit besonderer Sorgfalt darauf, dass Diese nicht in die Hände von Kindern gelangt. Es droht Erstickungsgefahr!

9.2 Entsorgung des Gerätes

- Altgeräte sind in Übereinstimmung mit den Richtlinien und den Bestimmungen der örtlichen Abfallbeseitigung zu entsorgen.

Hersteller: Fringo GmbH & Co KG
Kurfürstendamm 96
D-10709 Berlin



Y&D Premium Line

WEEE-Reg.-Nr. 52551991
Service-Hotline: 030 88714180



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll. Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden. Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten. Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.